

# GRAMMA

## HORS D'OEUVRES

Artichaut à la juive, espuma barigoule, olive Taggiasche	- 15€ -
Coquille Saint-Jacques, chou rave, labneh au raifort, oeuf de truite d'Aquitaine	- 4€ / pièce -
Cecina de Wagyu	- 19€ -
Caviar d'Aquitaine Maison Sturia	- 60€ / 30gr -

## ENTRÉES

Butternut rôti au miel et orange, scarmoza, poudre de châtaigne	- 17€ -
Escalope de foie gras, chanterelles, pistache torréfiée et salicorne	- 21€ -
Caviar d'Aquitaine, mousseline de pomme de terre, haddock fumé	- 25€ -

## PLATS

**Nos plats vous seront présentés sur ardoise et sont servis avec des accompagnements au choix.**

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Purée de pomme de terre fumée au bois d'olivier	- 8€ -
Champignons en persillade, sabayon au Sauterne, sarrasin soufflé.	- 8€ -



### MENU TERRE-MER



**Laissez-vous guider par nos équipes avec une découverte de nos produits d'exception.**

*- 90€ par personne, minimum 2 personnes -*

## DESSERTS

Lait en texture, dulce de leche, vanille brûlée	- 12€ -
Pomme granny smith confite, croustillant feuillantine, salicorne et huile d'estragon	- 12€ -
Chocolat royal, sauce cacao et boeuf maturé	- 14€ -

Liste des allergènes à disposition.